



## SELSKAPSMENY – KVELD

### GROUP MENU – DINNER

Fra den 3. april til og med 23. mai 2024

**Vaaghals** skal vera møteplassen mellom dei unike norske råvarene og gode norske og internasjonale rettar.

Maten kjem på bordet slik me sjølve kan tenka oss å servera den til gode vener.

Eit godt måltid eller eit skifte, som det eigentleg heiter, der maten vart sett fram og delt.

Og når dei sa “takk for skiftet”, så var det ikkje berre maten, men og stemninga dei sette pris på.

Det gode måltidet oppstår i samlinga rundt gode smakar og den gode stemninga.  
Kjøkenet vårt speglar sesongane og matriket Noreg sine utrulege skattar med røter  
i tradisjonane, men og med kreativitet og nyskaping.  
Her skal delast, smakast, nytast, snakkast og drikkast.

**Velkomen til oss!**

**Velkomen til bords!**

*Vaaghals is a meeting place between unique Norwegian ingredients and flavourful  
Norwegian and international dishes.*

*Our meals are served exactly the way we imagine serving them to our friends.*

*A meal – in old Norwegian tradition is called a “skifte”, or a sharing of the blessings of the table  
– where food is put on the table and passed around.*

*Afterwards, when guests said their thank you, it was not just for sharing the food,  
but also for sharing the companionship. Good food eaten in a great  
atmosphere is what makes a meal truly memorable.*

*Our menu reflects the changing seasons and the ingredients found in Norwegian nature,  
rooted in our traditional cuisine but prepared with a creative, innovative twist by our kitchen.  
This is a place for sharing, tasting, enjoying, talking and drinking.*

***Welcome to Vaaghals!***

***Enjoy your meal!***

Fellesmeny som gjelder for 9 personer og oppover forutsetter forhåndsbestilling  
Ved avbestilling eller reduksjon av forhåndsbestilte middager etter 48 timer før ankomst,  
belastes arrangør 100 % av bestilte ytelser. Avbestilling/reduksjon må skje skriftlig.

*Please pre-order a common menu for 9 people or more.*

*The Company reserves the right to charge the value of the reservation in full in case of partial or full cancellation  
within 48 hours prior to the date of the booking. Notification by e-mail only.*

## SELSKAPSMENY – 3-RETTER

GROUP MENU – 3 COURSES

### MUNNGODT

*Appetizer*

~

### BAKT LYSING OG BLOMKÅL

Fennikelglaze, kapersmajones og hvitvinsaus med brunet smør  
Inneholder: Melk, fisk, egg, sennep, soya, sulfitt

*Baked Hake, cauliflower, capers mayonnaise and white wine sauce*  
*Allergens: Milk, fish, egg, mustard, soy, sulfite*

### STEKT KALVEBRYST MED BAKT HVITLØK

Saltbakt sellerirot, kremet potet med kål og kalvesjy  
Inneholder: Melk, selleri, hvete, bygg, sennep, soya, sulfitt

*Brisket of veal, salt-baked celeriac, creamy potatoes with cabbage and veal sauce*  
*Allergens: Milk, celery, wheat, barley, mustard, soy, sulfite*

### VÅRT UTVALG AV NORSKE OSTER (tillegg) 125

Servert med lunt nøttebrød, hjemmelaget knekkebrød og fruktkompott  
Inneholder: Melk, hvete, nøtter, sulfitt, egg

*OUR SELECTION OF NORWEGIAN CHEESES (supplementary) NOK 125*  
*Served with nut bread, Norwegian flat bread "knekkebrød" and fruit compote*  
*Allergens: Milk, wheat, nuts, sulfite, egg*

### MELKESJOKOLADE OG SOLBÆR

Melkesjokolademousse, sitronkake med solbær, solbær- og yoghurtparfait  
Inneholder: Melk, hvete, egg, soya, sulfitt

*Milk chocolate mousse, lemon cake, blackcurrant and yoghurt parfait*  
*Allergens: Milk, wheat, egg, soy, sulfite*

~

### NOKO ATTÅT

Søte fristelser fra vårt konditori  
Kan inneholde nøtter, melk, hvete, egg, soya og sulfitt

*Sweets from our pastry chef*  
*May contain nuts, milk, wheat, egg, soy, sulfite*

3-retters meny (inkl. munngodt and noko attåt) *3 courses set menu (inc. appetizer and petit four)* 845

Vinmeny 3 glass	<i>Wine pairing 3 glasses</i>	585	Vinmeny fra kjelleren 3 glass	<i>Wine pairing from the wine cellar 3 gl.</i>	795
Vinmeny 4 glass	<i>Wine pairing 4 glasses</i>	780	Vinmeny fra kjelleren 4 glass	<i>Wine pairing from the wine cellar 4 gl.</i>	975
Vinmeny 5 glass	<i>Wine pairing 5 glasses</i>	975	Vinmeny fra kjelleren 5 glass	<i>Wine pairing from the wine cellar 5 gl.</i>	1.125

Vi tar forbehold om at prisjustering samt små endringer kan forekomme – Subject to minor changes, all prices are inc. VAT

## SELSKAPSMENY – 4-RETTER

GROUP MENU – 4 COURSES

### MUNNGODT

*Appetizer*

~

### VAAGHALS NEVEMAT

Hjemmelaget svinebogskinke og kyllingleverpaté fra Holte Gård med bakt sellerirot  
Inneholder: Melk, selleri, sulfitt

*Homemade ham and chicken liver paté from Holte Farm with baked celeriac*  
*Allergens: Milk, sulfite, celery*

### BAKT LYSING OG BLOMKÅL

Fennikelglaze, kapersmajones og hvitvinssaus med brunet smør  
Inneholder: Melk, fisk, egg, sennep, soya, sulfitt

*Baked Hake, cauliflower, capers mayonnaise and white wine sauce*  
*Allergens: Milk, fish, egg, mustard, soy, sulfite*

### STEKT KALVEBRYST MED BAKT HVITLØK

Saltbakt sellerirot, kremet potet med kål og kalvesjy  
Inneholder: Melk, selleri, hvete, bygg, sennep, soya, sulfitt

*Brisket of veal, salt-baked celeriac, creamy potatoes with cabbage and veal sauce*  
*Allergens: Milk, celery, wheat, barley, mustard, soy, sulfite*

### VÅRT UTVALG AV NORSKE OSTER (tillegg) 125

Servert med lunt nøttebrød, hjemmelaget knekkebrød og fruktkompott  
Inneholder: Melk, hvete, nøtter, sulfitt, egg

*OUR SELECTION OF NORWEGIAN CHEESES (supplementary) NOK 125*  
*Served with nut bread, Norwegian flat bread "knekkebrød" and fruit compote*  
*Allergens: Milk, wheat, nuts, sulfite, egg*

### MELKESJOKOLADE OG SOLBÆR

Melkesjokolademousse, sitronkake med solbær, solbær- og yoghurtparfait  
Inneholder: Melk, hvete, egg, soya, sulfitt

*Milk chocolate mousse, lemon cake, blackcurrant and yoghurt parfait*  
*Allergens: Milk, wheat, egg, soy, sulfite*

~

### NOKO ATTÅT

Søte fristelser fra vårt konditori  
Kan inneholde nøtter, melk, hvete, egg, soya og sulfitt

*Sweets from our pastry chef*  
*May contain nuts, milk, wheat, egg, soy, sulfite*

4-retters meny (inkl. munn godt and noko attåt) *4 courses set menu (inc. appetizer and petit four)* 970

Vinmeny 4 glass	<i>Wine pairing 4 glasses</i>	780	Vinmeny fra kjelleren 4 glass	<i>Wine pairing from the wine cellar 4 gl.</i>	975
Vinmeny 5 glass	<i>Wine pairing 5 glasses</i>	975	Vinmeny fra kjelleren 5 glass	<i>Wine pairing from the wine cellar 5 gl.</i>	1.125

Vi tar forbehold om at prisjustering samt små endringer kan forekomme – Subject to minor changes, all prices are inc. VAT